

# おいしい信州の心(風土)ランチ ~プレミアム・オリジナル・ヘリテイジ~

信州の豊かな風土から生まれたこだわりのブランド食材を使って当館シェフがオリジナルランチメニューを創り上げました。

**食前酢+前菜+特製スープ+メインディッシュ(魚or肉)+デザート**  
(パン・コーヒー又は紅茶が付きます)

- ★メインディッシュを両方の場合は+1,200円(税・サ込)
- ★お子様用のプレートランチ1,200円(税・サ込)もご用意できます。
- ★川上村のレタスで作った食前酢もお楽しみ頂けます。

**2,500円**  
(税金・サービス料込)



1日限定20食 前日までにご予約ください。

★ランチは月・木・金・土・日となりました。  
週末シークレットランチの日程はHPにてご確認ください。

## Summer Menu June-August

6月

June

前菜

県内産アスパラと  
アボガドの  
マセドワースラダ



特製スープ

選べるメインディッシュ



信州サーモンの  
軽い燻製チーズ香る  
ふわふわスクランブル  
エッグ



信州ポークのグリエ、  
ソースシャルキュティ  
エール

デザート

アールグレイの  
カタラーナ



7月

July

前菜

夏野菜と  
信州ハムのガレット



特製スープ

選べるメインディッシュ



炙りカツオのミキユイ、  
オクラとピーマンの  
タルタル



しっとり福味鶏胸肉の  
タンドリー風ロースト

デザート

パッション風味の  
レモンタルト



8月

August

前菜

ていざなすと  
フレッシュマトの  
カッペリーニ



特製スープ

選べるメインディッシュ



太刀魚のポワレじゃが  
いものタルト仕立て  
八丁きゅうりのサラダ



柔らかく煮込んだ  
信州米豚のキャラメリゼ

デザート

桃のパルフェ  
グラッセ

